



51071622 | 2022

OBERROTWEILER HENKENBERG CHARDONNAY



Landerer



Deutschland
Baden



Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein aus dem vulkanverwitterten Gestein mit reichlich Kalkeinschluss zeichnet sich durch seine besondere Herstellung aus. Nach einer Maischestandzeit von 8 Stunden erfolgt die Spontangärung und Lagerung auf der Vollhefe für 12 Monate im Barrique, wobei 70% Erstbelegung und 30% Zweit- und Drittbelegung verwendet werden. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis ist ein intensiv gelber Wein mit einem äußerst komplexen Aroma von Aprikose, Mirabelle, Röstaromen, gelben Blumen, Brotkruste und salzigen Noten. Die Struktur ist vielschichtig und kraftvoll, begleitet von einer angenehmen Säurestruktur, die dem Wein eine beeindruckende Tiefe verleiht. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 11-13°C. Dieser Wein passt ideal zu hellem Fleisch, Fisch, gereiftem Käse sowie Schalen- und Krustentieren.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260172923729 4260172923798

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Landerer GbR 79235 Vogtsburg DE